

Kupola sa majonezom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** griže krupnog zrna
- **1** limun
- **100** g kuvanog graška
- **100** g kuvanog kukuruza
- **100** g šunkarice
- **150** g majoneze
- **po potrebi** so
- **po potrebi** luk vašac
- **po potrebi** majoran
- **po potrebi** pešunov list
- **po potrebi** ulje

Priprema

Obariti grašak u slanoj vodi, ocediti i isprati hladnom vodom. Skuvati rižu u slanoj vodi i kad je zrno skuvano naliti hladnom vodom da se zaustavi proces kuvanja, ocediti. Sjediniti rižu, grašak, aromaticne biljke, posoliti, dodati bibera i ulja i sve dobro sjediniti.

inije obložiti prozirnom kuhinjskom folijom. Napuniti cinije do 2/3 i napraviti u sredini udubljenje u koje treba staviti majonez. Prekriti ostatkom smese i dobro pritisnuti kašikom. Prekriti sve krajevima folije i smestiti u frižider na 3 sata. Okrenuti na tanjir, skinuti foliju i ukrasiti po želji.

Savet

Mera za dve inije prenika 12 cm i dubine od 6 cm. Može se služiti uz ribu ili neko meso po vašem izboru.